

# Divoké kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dadala.hyperlinx.cz

## Suroviny

4 porce: - Suroviny pro

1 celé kuře

150 g anglické slaniny

olej

máslo

směs ``Divoké koření`` od Antonína

1 větší cibule

680 g bílého sterilovaného bílého zelí ve sladkokyselém nálevu (pevný podíl 340 g)

50 ml sladkého červeného vína (nebo 50 ml suchého a 1 lžička cukru)

sůl

kmín

1 lžíce brusinkového kompotu

Příloha: knedlíky

## Postup

Postup přípravy:

Kuře opláchneme a naporcujeme na čtvrtky. Část slaniny (asi 50 g) tučnější části anglické slaniny nakrájíme velmi nadrobno.

Příprava marinády:

Na malé pánvičce zahřejeme 2 lžíce oleje, přidáme nakrájenou slaninu, kterou zčásti vyškvaříme a potom ještě jednu lžičku másla. Přisypeme 2 lžičky směsi ``Divoké koření`` a vše promícháme. Odstavíme a připravenou marinádou potřeme čtvrtky kuřete (s i kousky slaniny).

V hrnci na 3 lžících oleje zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájený zbytek slaniny a smažíme, dokud cibule nezesklovatí. Pak odstavíme ze sporáku, přidáme zelí i s nálevem a dále 1 lžičku kmínu, sladké červené víno, 0,5 lžičky soli a brusinkový kompotu. Vše dobře promícháme a takto připravené zelí rovnoměrně rozprostřeme na dno pekáče. Pak na zelí poklademe čtvrtky kuřete, pekáč přikryjeme a dáme do předehřáté trouby (200 °C) dusit asi na 30 minut. Když je kuře měkké, pekáč odkryjeme, zvýšíme teplotu (na 250 °C) a dopečeme kůrku (asi 15 minut). Podáváme s knedlíkem.